1つの鍋から約120個分の瓶詰めが完成。1日に500個ほどを製造。

上／糖度計で数値を測りながら、仕上げの甘さを見極める。下／煮詰まったコンフィチュールをボウルに一気に移して、熱いうちに瓶詰めの工程へ。

上／丁寧にアクを取りながら軽井沢産のいちごをじっくり煮詰めていく。下／大きな銅鍋でのコンフィチュール作りは火力と攪拌の速度調整がポイント。

四季折々の味を詰め込んで。

果実の魅力を最大限引き出し、凝縮させた魅惑のコンフィチュール。

「長野は最高ですよ！ 杏もプルーンもおいしくて、プルーンなら南仏のアジャンにも全然負けてない。ここの果物はとにかく優秀だし、お菓子にまつわるものが宝石箱のように詰まっている」

パリを拠点に世界的に活躍するパティシエの青木定治さんは、そう言って目をキラキラと輝かせる。フランスと日本に現在14店舗を構える〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉が、軽井沢に「コンフィチュール」製造のための「アトリエ軽井沢店」を構えたのは2020年のこと。ちなみにコンフィチュールとは、果物と砂糖を一緒に煮詰めて作るジャムの一種で、「砂糖や酢、油などに漬ける」という意味の「コンフィ（confit）」というフランス語が語源である。ジャムに比べるとサラリとしたテクスチャーが特徴で、果物の形を残しているものや、スパイスやハーブなどを合わせて個性的に仕上げることもできる。

「アトリエ軽井沢店」では長野県産の果物を中心に、旬の果実を使った70種類以上のコンフィチュールを製造している。

「コロナ禍で行き場をなくした果物をなんとかしよう、というのがきっかけでした。熟れて木から落ちた果物が地面で朽ちていく様を目の当たりにした時はとても心が痛みました。なんでもいいから俺のところに持ってこい！と知り合いの農家からとにかく買い取って、長期保存できるようにと考えついたのがコンフィチュール。コンフィチュールは果物を一番おいしく食べられる方法の一つだし、これしかない！と。スタッフはじめ、本格的にコンフィチュールを手がけるのは初めての経験だったので最初は手探りで本当に大変でした。でも、これはもう楽しむしかないと(笑)、非常に充実した時間でしたね」

軽井沢で育まれたいちごをふんだんに使い、甘酸っ

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
コンフィチュール フレーズ カルイザワ エ シトロン
日本製/1個（150g） **918**円
カフェ エ シュクレ

瓶のラベル貼りも1つ1つ手作業で。